

LAPORAN KERJA PRAKTEK

PERUSAHAAN BISKUIT MADU - RATNA

7 Juli 2008-7 September 2008



No. INDIK	1533/13
TGL TERIMA	2-4-2013
REKTOR HADIH	FT
No. BUKU	FT-K FUK P
KOP KE	

Disusun Oleh :

VEEMMA FUKADA

5203005045

JURUSAN TEKNIK KIMIA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
2008


LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN KERJA PRAKTEK
PERUSAHAAN BISKUIT MADU-RATNA
7 JULI 2008-7 SEPTEMBER 2008

Diajukan oleh :

Vemma Fukada 5203005045

Telah disetujui oleh

Pembimbing Perusahaan


Hendy Goeinawati

Kepala Bagian Humas



Dosen Pembimbing


Ir. Setiyadi, MT.

NIK. 521.88.0137

a.n. Ketua Jurusan Teknik kimia

Jurusan Teknik Kimia

Ketua




Johannes Sudaryanto, MT.

NIK. 521 . 89 . 0151

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah menganugerahkan berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktek di Perusahaan Biskuit Madu-Ratna. Laporan Kerja Praktek ini merupakan salah satu prasyarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik pada Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis menyadari bahwa laporan ini dapat terselesaikan karena adanya bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya laporan skripsi ini dapat terselesaikan.
2. Keluarga yang telah memberikan bantuan materi, moral dan doa.
3. Ir. Yohanes Sudaryanto, MT selaku Ketua Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
4. Ir. Setiyadi, MT., selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, pikiran, dan perhatian dalam memberikan bimbingan sehingga penyusun dapat menyelesaikan laporan skripsi ini.
5. Bapak Hendy Goeinawan selaku pembimbing dari Perusahaan Biskuit Madu-Ratna yang telah memberikan informasi, membimbing serta mengarahkan dalam pelaksanaan kerja praktek.
6. Seluruh karyawan Perusahaan Biskuit Madu-Ratna yang telah memberikan informasi selama pelaksanaan kerja praktek.

7. Teman-teman di lingkungan kampus maupun luar kampus yang telah membantu penyelesaian laporan ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penyusun menyadari bahwa laporan ini masih memiliki kekurangan, oleh karena itu penyusun menerima kritik dan saran yang bersifat membangun untuk perbaikan laporan ini. Akhirnya penyusun berharap agar laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan.

Surabaya, 2008

Penyusun



DAFTAR ISI

Lembar Judul.....	i
Lembar Pengesahan	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi.....	v
Daftar Gambar.....	vii
Daftar Tabel	viii
Intisari	ix
Bab I. Pendahuluan	1
I.1. Visi dan Misi Perusahaan.....	2
I.2. Lokasi Perusahaan.....	2
I.3. Tata Letak Pabrik	3
I.4. Keadaan Umum Perusahaan	3
Bab II. Tinjauan Pustaka	6
Bab III. Bahan Baku	12
III.1. Bahan Baku Utama	12
III.2. Bahan Baku Tambahan	12
III.3. Bahan Pengemas	19
Bab IV. Proses Produksi	21
IV.1. Proses Pembuatan Wafer.....	22
IV.2. Proses Pembuatan Biskuit.....	25
Bab V. Spesifikasi Peralatan	30
Bab VI. Pengawasan Mutu	34
VI.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....	34
VI.2. Pengawasan Mutu Produksi	35
Bab VII. Organisasi Perusahaan	40
VII.1. Struktur Organisasi.....	40
VII.2. Tenaga Kerja.....	42
Bab VIII. Utilitas.....	44
VIII.1. Utilitas	44

Bab IX. Pengolahan Limbah.....	46
IX.1. Limbah Cair.....	46
IX..2.Limbah Padat	48
Bab X. Kesimpulan dan Saran.....	49
X.1. Kesimpulan.....	49
X.2. Saran	50
Bab XI. Tugas Khusus	51
Daftar Pustaka	60



DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1.	Denah Ruang Produksi Perusahaan Biskuit Madu-Ratna.....	4
Gambar I.2.	Beberapa Produk Biskuit dari Perusahaan Biskuit Madu-Ratna dalam Berbagai Macam Kemasan.....	5
Gambar IV.1.	Diagram Proses Pembuatan Wafer di Perusahaan Biskuit Madu-Ratna	25
Gambar IV.2.	Diagram Proses Pembuatan Biskuit di Perusahaan Biskuit Madu-Ratna	26



DAFTAR TABEL

Tabel II.1.	Komposisi Tepung Tapioka per 100 gr Bahan	7
Tabel II.2.	Standar Umum Air untuk Pengolahan Pangan.....	8
Tabel III.1.	Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 gram Berat yang Dapat Dimakan	12
Tabel IV.1.	Bahan Penyusun Wafer	21
Tabel VI.1.	Syarat Mutu Bahan Baku dan Pembantu yang ditetapkan oleh Perusahaan Biskuit Madu-Ratna	36
Tabel VI.2.	Jadwal Pengujian Kontrol Bahan Baku dan Bahan Pembantu....	37



INTISARI

Perusahaan Biskuit Madu-Ratna yang berlokasi di jalan Sidodadi Kulon II/9 bergerak dalam bidang pangan dengan memproduksi berbagai macam biskuit dan wafer. Visi Perusahaan Biskuit Madu-Ratna adalah untuk memuaskan konsumen dari segi pelayanan dan citarasa sedangkan misinya adalah membuat produk yang berkualitas disertai dengan pelayanan yang baik. Biskuit merupakan salah satu jenis makanan pengganti yang sangat digemari sebagian besar masyarakat karena bentuknya yang menarik, ringan, tahan lama, serta mudah dibawa. Biskuit dibuat dari bahan dasar tepung terigu atau tepung lain, serta bahan tambahan yang membentuk suatu formula, sehingga dapat menghasilkan biskuit dengan sifat dan struktur tertentu. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan adalah tepung terigu, tepung tapioka, minyak goreng, emulsifier, air, bahan pengembang, garam, gula, dan susu.

Proses produksi yang digunakan yaitu penimbangan, pencampuran, fermentasi, pencetakan, pemanggangan, pendinginan, pengemasan dan penyimpanan. Untuk proses pembuatan biskuit, setelah semua bahan tercampur rata adonan didiamkan dalam suhu ruang untuk memberikan waktu fermentasi. Pada pembuatan wafer, setelah semua bahan tercampur merata maka adonan dipanggang lalu didinginkan.

Struktur organisasi dari Perusahaan Biskuit Madu-Ratna terdiri atas pimpinan perusahaan, kepala bagian personalia, kepala bagian humas, kepala bagian pengadaan, kepala bagian keuangan, kepala bagian pemasaran, kepala pabrik, dan *quality control*, serta tenaga kerja yang berjumlah kurang lebih 75 orang.

Limbah yang dihasilkan dari proses produksi adalah limbah cair dan padat. Untuk limbah cair sebelum dibuang ke lingkungan dilakukan penetralan terlebih dahulu sedangkan untuk limbah padat yang punya nilai jual langsung dijual dan tidak bernilai jual dibuang di tempat penampungan sementara.